

Bratislavské rohlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Polohrubá mouka 300 g
- Máslo 100 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Cukr 30 g
- Citronová kůra 1 ks
- Droždí 20 g
- žloutky 3 ks
- Mléko 0.6 dl
- Cukr 1 špetka
- **Nádivka**
- Med 150 g
- Máslo 30 g
- Strouhané ořechy 100 g
- Skořice 1 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Strouhanka 30 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do nahřáté mísy vsypte prosátou mouku a rozsekané máslo. Přidejte sůl, cukr, citronovou kůru,

žloutky a vykynutý kvásek z droždí. Vypracujte tuhé těsto, přikryjte ho a nechte kynout.

2. Vykynuté těsto nakrájejte na stejné kousky, vytvořte bochníčky a nechte je znovu vykynout na pomoučeném prkénku. Pak z každého vyválejte tenký oválek, potřete ho ořechovou nádivkou a zatočte do rohlíčků.

3. Rohlíčky urovnejte na plech vyložený pečícím papírem a nechte znovu kynout. Pak je potřete žloutkem smíchaným se špetkou cukru, nechte trochu zaschnout, ještě jednou potřete žloutkem a v horké troubě upečte dorůžova.